OW3000 TEFAL ref 3313489 19/07/06 14:21 Page 1



Ref. 3313489

OW3000 TEFAL ref 3313489 19/07/06 14:21 Page 2




F

GB

NL

D

P

DK

S

N

FIN

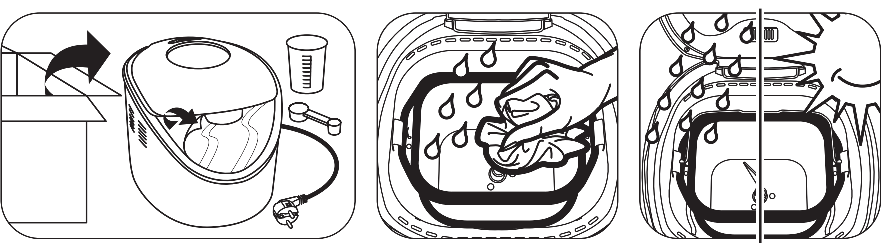
GR




www.tefal.com

OW3000 TEFAL ref 3313489 19/07/06 14:21 Page 3

# AVANT DE COMMENCER



⚠ Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.

# FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE MACHINE A PAIN

A - couvercle avec hublot

B - tableau de bord

C - cuve à pain

D - mélangeur

gobelet gradué - E

cuillère à soupe - f1

dosette double - F

cuillère à café - f2

b1 - écran de visualisation

b2 - bouton départ/arrêt

b3 - sélection du poids

b4 - touches de réglage du départ différé

choix des programmes - b6

sélection de la couleur - b5
de la croûte

750 g
1 000 g
TIMER
MENU
end
MENU

# INTRODUCTION

**Le pain joue un rôle important dans notre alimentation.**
**Qui n'a jamais rêvé de faire son pain à la maison ?**
**Voici la chose réalisable grâce à la machine à pain.**

Que vous soyez novice ou expert, il vous suffira d'ajouter les ingrédients et la machine à pain s'occupera du reste. Vous pourrez réaliser facilement pains, brioches, pâtes, confitures sans aucune intervention. Mais attention, un temps d'apprentissage est toutefois nécessaire afin d'utiliser au mieux votre machine à pain. Prenez le temps de faire connaissance avec elle et ne soyez pas déçu(e) si vos premiers essais paraissent un peu moins que parfaits. Si vous êtes impatient, une recette se trouvant dans le paragraphe démarrage rapide vous aidera à faire vos premiers pas. Sachez que la texture du pain obtenu est plus compacte que celle du pain de boulangerie.

# PREMIERS PAS

**Conseils et astuces pour réussir vos pains**




Lisez attentivement le mode d'emploi et utilisez ses recettes : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !




Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante, et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe**. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.




Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.




La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.




Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation. Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

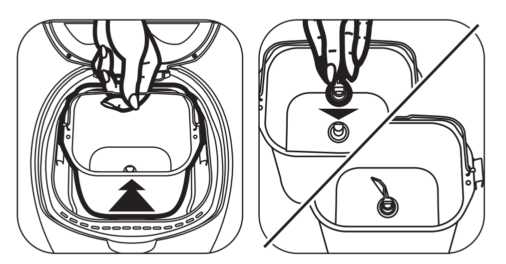
**Ordre général à respecter :**
Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
Sel
Sucre
Farine première moitié
Lait en poudre
Ingrédients spécifiques solides
Farine deuxième moitié
Levure

# DEMARRAGE RAPIDE

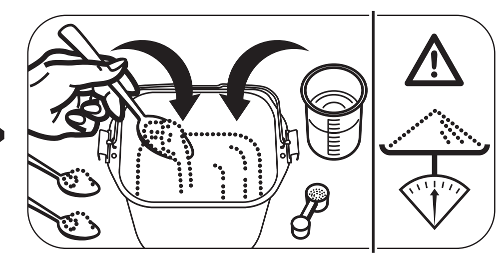
**Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.**

**PAIN BASIQUE (programme 1)**

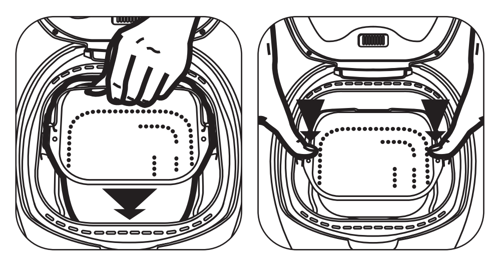
| | | | |
|---|---|---|---|
| DORAGE | > MOYEN | SEL | > 1,5 cuillères à café |
| POIDS | > 1000 g | SUCRE | > 1 cuillère à soupe |
| TEMPS | > 3 : 18 | LAIT EN POUDRE | > 2 cuillères à soupe |
| HUILE | > 1,5 cuillères à soupe | FARINE | > 550 g |
| EAU | > 300 ml | LEVURE | > 5 g ou 1,5 cuillère à café |



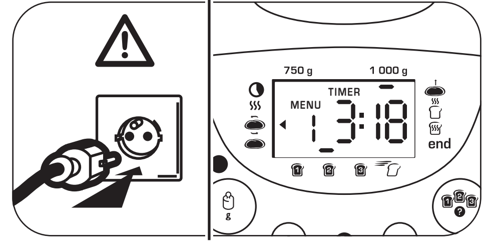
Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant verticalement.
Adaptez ensuite le mélangeur.



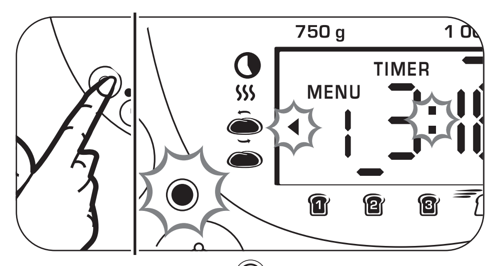
Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé.
Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.



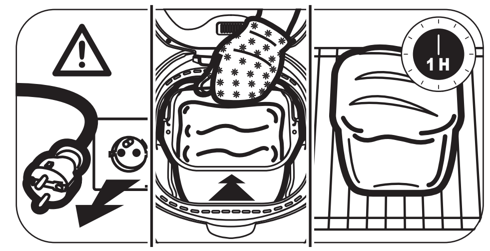
Introduisez la cuve à pain. Appuyez sur la cuve pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.




Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen.

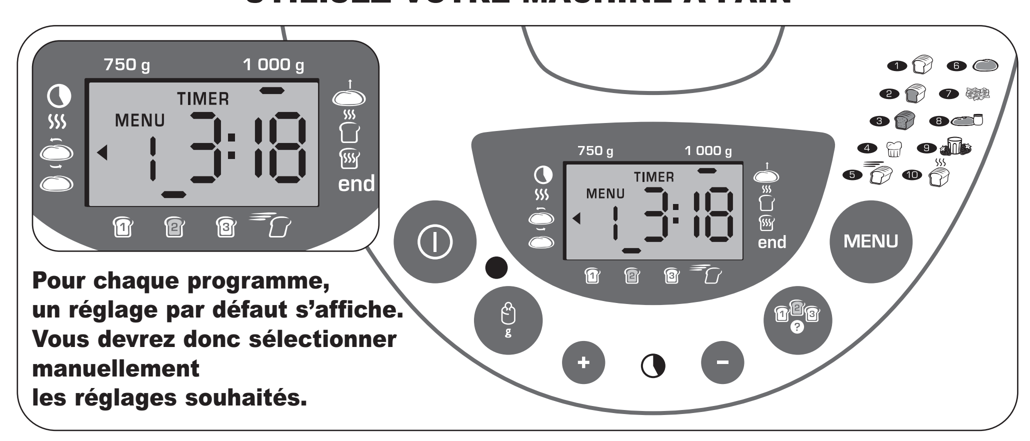



Appuyez sur la touche Ⓘ.
Le témoin visuel en face l'étape du cycle atteinte s'affiche.
Les 2 points de la minuterie clignotent.
Le temoin de fonctionnement s'allume.




A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir.

# UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN




**Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.**

## SELECTION D'UN PROGRAMME

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

MENU **La touche MENU** vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche (MENU) le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 10 :

| | |
|---|---|
| 1 > pain basique | 6 > pâtes levées (ex pizza) |
| 2 > pain français | 7 > pâtes fraîches |
| 3 > pain complet | 8 > pain au yaourt |
| 4 > pain sucré | 9 > confiture |
| 5 > pain super rapide | 10 > cuisson uniquement |

**1** Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

**2** Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

**3** Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

**4** Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre.

**5** Le programme Pain Super Rapide est spécifique à la recette du pain SUPER RAPIDE (voir page 10).

**6** Le programme Pâtes levées ne cuit pas.
Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

**7** Le programme 7 pétrit uniquement.
Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

**8** Le pain au yaourt est une spécialité au goût acide, en dorage medium et 1000 g uniquement.

**9** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

**10** Le programme Cuisson uniquement permet de cuire 60 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
a) en association avec le programme Pâtes levées,
b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 10.

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche (I).

OW3000 TEFAL ref 3313489 19/07/06 14:21 Page 7

## SELECTION DU POIDS DU PAIN

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 6, 7, 8 et 9 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

## SELECTION DE LA COULEUR DE LA CROÛTE (DORAGE)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN . Les programmes 6, 7, 8 et 9 ne possèdent pas le réglage de la couleur.
Trois choix sont possibles : CLAIR/MOYEN/FONCÉ. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

## SELECTION DU MODE RAPIDE

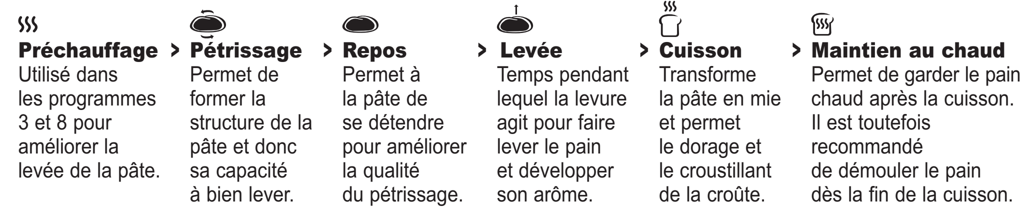
Les recettes 1, 2, 3 et 4 peuvent être réalisées en mode RAPIDE et réduire ainsi le temps de cuisson.
Appuyez 4 fois sur la touche pour sélectionner le mode rapide.
Le mode RAPIDE ne permet pas le réglage de la couleur de la croûte.

## DEPART/ARRET

Appuyez sur la touche pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours commence.
Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 5 secondes sur la touche .

# LES CYCLES

Le témoin visuel s'allume en face l'étape du cycle atteinte par la machine à pain.
Un tableau (page 12-13) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.




**Préchauffage :** n'est actif que pour les programmes 3 et 8. Le mélangeur ne fonctionne pas pendant cette période. Cette étape permet d'accélérer l'activité des levures et ainsi favoriser la pousse des pains constitués de farines ayant tendance à ne pas trop lever.

**Pétrissage :** la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1,3,4 et 8, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc…
Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir. Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 12-13) et à la colonne "extra".
Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.
Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

**Levée :** la pâte se trouve dans le 1er 2ème ou 3ème cycle de levée.

**Cuisson :** le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

**Maintien au chaud :** pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8 et 10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

# PROGRAMME DIFFERE

**Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.**
**Les programmes 5,6,7,9,10 n'ont pas le programme différé.**
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête.
La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches (+) et (−), affichez le temps trouvé ((+) vers le haut et (−) vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.
Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches (+) et (−).
Appuyez sur la touche (I). Un signal sonore est émis. Le témoin visuel ◄ s'affiche en face ◑ et les 2 points : du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.
Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche (I) jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.
Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, oeufs, yaourts, fromage, fruits frais.

### CONSEILS PRATIQUES

**En cas de coupure de courant :** si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

**Si vous enchaînez deux programmes**, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

# LES INGREDIENTS

**Les matières grasses et huiles :** les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

**Œufs :** les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et compléter avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

**Lait :** vous pouvez utilisez du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

**Eau :** l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.

**Farines :** le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite “de force”, “panifiable” ou “boulangère” plutôt qu'une farine standard.

L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.
**L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes.**
Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.
Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

**Sucre :** privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

**Sel :** il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

**Levure :** la levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée.
Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte.
Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace.
Il existe des levures déshydratées sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avec un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes, mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.

**Les additifs** (olives, lardons etc) **:** vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :
> de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
> les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
> de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
> de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
> de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

## CONSEILS PRATIQUES

**La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité**. En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

**Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.
> s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
> sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.
Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.

**Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage**. Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

# LES RECETTES

**Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (page 12-13) et suivre la décomposition des différents cycles.**

**c à c** > cuillère à café - **c à s** > cuillère à soupe

## PROGRAMME 1

### PAIN BASIQUE

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Huile | 1 c à s | 1,5 c à s |
| Eau | 245 ml | 300 ml |
| Sel | 1 c à c | 1,5 c à c |
| Sucre | 3 c à c | 1 c à s |
| Lait en poudre | 1 c à s | 2 c à s |
| Farine | 455 g | 550 g |
| Levure | 1 c à c | 5 g ou 1,5 c à c |

### PAIN AU LAIT

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Beurre ramolli en dés | 50 g | 60 g |
| Sel | 1,5 c à c | 2 c à c |
| Sucre | 2 c à s | 2,5 c à s |
| Lait liquide | 260 ml | 310 ml |
| Farine | 400 g | 470 g |
| Levure | 1 c à c | 5 g ou 1,5 c à c |

## PROGRAMME 2

### PAIN FRANÇAIS

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Eau | 270 ml | 360 ml |
| Sel | 1,5 c à c | 2 c à c |
| Farine | 460 g | 620 g |
| Levure | 5 g ou 1,5 c à c | 2 c à c |

### PAIN DE CAMPAGNE

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Eau | 270 ml | 360 ml |
| Sel | 1,5 c à c | 2 c à c |
| Farine | 370 g | 500 g |
| Farine seigle | 90 g | 120 g |
| Levure | 5 g ou 1,5 c à c | 2 c à c |

## PROGRAMME 3

### PAIN COMPLET

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Huile | 2 c à c | 1 c à s |
| Eau | 270 ml | 360 ml |
| Sel | 1,5 c à c | 2 c à c |
| Sucre | 2 c à c | 1 c à s |
| Farine | 225 g | 300 g |
| Farine complète | 225 g | 300 g |
| Levure | 1 c à c | 5 g ou 1,5 c à c |

### PAIN PAYSAN

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Huile | 2 c à c | 1 c à s |
| Eau | 270 ml | 360 ml |
| Sel | 1, 5 c à c | 2 c à c |
| Sucre | 2 c à c | 1 c à s |
| Farine | 230 g | 300 g |
| Farine de seigle | 110 g | 150 g |
| Farine complète | 110 g | 150 g |
| Levure | 1 c à c | 5 g ou 1,5 c à c |

**c à c** > cuillère à café - **c à s** > cuillère à soupe

## PROGRAMME 4

### BRIOCHE

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Œufs | 2 | 3 |
| Beurre | 150 g | 175 g |
| Lait liquide | 60 ml | 70 ml |
| Sel | 1 c à c | 1,5 c à c |
| Sucre | 3 c à s | 4 c à s |
| Farine type 55 | 360 g | 440 g |
| Levure | 2 c à c | 2,5 c à c |

**optionnel** : 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger.

### KUGELHOPF

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Œufs | 2 | 3 |
| Beurre | 140 g | 160 g |
| Lait liquide | 80 ml | 100 ml |
| Sel | 1/2 c à c | 1 c à c |
| Sucre | 4 c à s | 5 c à s |
| Farine | 350 g | 420 g |
| Levure | 2 c à c | 2,5 c à c |
| Raisins | 100 g | 150 g |

**optionnel** : imbiber les raisins avec un sirop léger (50% sucre 50% eau) ou un alcool type schnaps ou eau de vie de marc de raisin.
**optionnel** : mettre des amandes entières sur le dessus de la pâte, à la fin du dernier cycle de pétrissage.

## PROGRAMME 5

### PAIN SUPER RAPIDE

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Huile | 1 c à s | 1,5 c à s |
| Eau (35 à 40°C maxi) | 270 ml | 360 ml |
| Sel | 1 c à c | 1,5 c à c |
| Sucre | 1 c à s | 1 c à s |
| Lait en poudre | 1 c à s | 2 c à s |
| Farine | 430 g | 570 g |
| Levure | 3 c à c | 3,5 c à c |

## PROGRAMME 6

### PATE A PIZZA

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Huile d'olive | 1 c à s | 1,5 c à s |
| Eau | 240 ml | 320 ml |
| Sel | 1,5 c à c | 2 c à c |
| Farine | 480 g | 640 g |
| Levure | 1 c à c | 5 g<br>ou 1,5 c à c |

## PROGRAMME 7

### PATE FRAICHES

| | 1000 g |
|---|---|
| Œufs | 5 |
| Eau | 60 ml |
| Farine | 600 g |
| Sel | 1 c à c |

## PROGRAMME 8

### PAIN AU YAOURT

| | 1000 g |
|---|---|
| Eau | 200 ml |
| Yaourt nature | 1 (125 g) |
| Sel | 2 c à c |
| Sucre | 1 c à s |
| Farine | 480 g |
| Farine de seigle | 70 g |
| Levure | 2,5 c à c |

## PROGRAMME 9

### COMPOTES ET CONFITURES

Coupez ou hachez vos fruits selon vos goûts avant de les mettre dans votre machine à pain.

**Confiture de fraises, pêches, rhubarbe ou abricots :**
580 g de fruit, 360 g de sucre, 1 jus de citron.

**Confiture d'orange :**
500 g de fruit, 400 g de sucre.

**Compote pommes/rhubarbe :**
750 g de fruit, 4,5 c à s de sucre

**Compote de rhubarbe :**
750 g de fruit, 4,5 c à s de sucre.

OW3000 TEFAL ref 3313489 19/07/06 14:21 Page 12

# GUIDE DE DEPANNAGE

**Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.**

| | Pain trop levé | Pain affaissé après avoir trop levé | Pain pas assez levé | Croûte pas assez dorée | Côtés bruns mais pain pas assez cuit | Côtés et dessus enfarinés |
|---|---|---|---|---|---|---|
| La touche ⓘ a été actionnée pendant la cuisson | | | | ● | | |
| Pas assez de farine | | ● | | | | |
| Trop de farine | | | ● | | | ● |
| Pas assez de levure | | | ● | | | |
| Trop de levure | | ● | | ● | | |
| Pas assez d'eau | | | ● | | | ● |
| Trop d'eau | | ● | | | ● | |
| Pas assez de sucre | | | ● | | | |
| Mauvaise qualité de farine | | | ● | ● | | |
| Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité) | ● | | | | | |
| Eau trop chaude | | ● | | | | |
| Eau trop froide | | | ● | | | |
| Programme inadapté | | | ● | ● | | |

# GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

| PROBLEMES | SOLUTIONS |
|---|---|
| Le mélangeur reste coincé dans la cuve | • Laisser tremper avant de le retirer. |
| Le mélangeur reste coincé dans le pain | • Huiler légèrement le mélangeur avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve. |
| Après appui sur ⓘ rien ne se passe | • La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles.<br>• Un départ différé a été programmé.<br>• Il s'agit d'un programme avec préchauffage. |
| Après appui sur ⓘ le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas | • La cuve n'est pas insérée complètement.<br>• Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. |
| Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé | • Vous avez oublié d'appuyer sur ⓘ après la programmation du départ différé.<br>• La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau.<br>• Absence de mélangeur. |
| Odeur de brûlé | • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant.<br>• La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes. |

| PROGRAMME | TAILLE | DORAGE | TEMPS (h) | PRECHAUFFAGE (mn) | 1er PETRISSAGE (mn) | REPOS (mn) | 2ème PETRISSAGE (mn) | 1ère LEVEE (mn) | 3ème PETRISSAGE (sec) | 2ème LEVEE (mn) | 4ème PETRISSAGE (sec) | 3ème LEVEE (mn) | CUISSON (mn) | MAINTIEN AU CHAUD (mn) | EXTRA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 750 | 1 | 3.13 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 48 | 60 | 2.51 |
| | | 2 | 3.13 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 48 | 60 | 2.51 |
| | | 3 | 3.13 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 48 | 60 | 2.51 |
| | | Rapide | 2.12 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 9 | 10 | 30 | 48 | 60 | 1.50 |
| | 1000 g | 1 | 3.18 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 53 | 60 | 2.56 |
| | | 2 | 3.18 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 53 | 60 | 2.56 |
| | | 3 | 3.18 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 53 | 60 | 2.56 |
| | | Rapide | 2.17 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 9 | 10 | 30 | 53 | 60 | 1.55 |
| 2 | 750 | 1 | 3.30 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 50 | 60 | 3.30 |
| | | 2 | 3.30 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 50 | 60 | 3.30 |
| | | 3 | 3.30 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 50 | 60 | 3.30 |
| | | Rapide | 2.30 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 16 | 10 | 39 | 50 | 60 | 2.30 |
| | 1000 g | 1 | 3.32 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 52 | 60 | 3.32 |
| | | 2 | 3.32 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 52 | 60 | 3.32 |
| | | 3 | 3.32 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 52 | 60 | 3.32 |
| | | Rapide | 2.32 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 16 | 10 | 39 | 52 | 60 | 2.32 |
| 3 | 750 | 1 | 3.43 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 48 | 60 | 2.56 |
| | | 2 | 3.43 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 48 | 60 | 2.56 |
| | | 3 | 3.43 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 48 | 60 | 2.56 |
| | | Rapide | 2.28 | 5 | 5 | 5 | 15 | 24 | 10 | 11 | 10 | 35 | 48 | 60 | 2.06 |
| | 1000 g | 1 | 3.45 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 50 | 60 | 2.58 |
| | | 2 | 3.45 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 35 | 50 | 60 | 2.58 |
| | | 3 | 3.45 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 50 | 60 | 2.58 |
| | | Rapide | 2.30 | 5 | 5 | 5 | 15 | 24 | 10 | 11 | 10 | 35 | 50 | 60 | 2.08 |

| PROGRAMME | TAILLE | DORAGE | TEMPS (h) | PRECHAUFFAGE (mn) | 1er PETRISSAGE (mn) | REPOS (mn) | 2ème PETRISSAGE (mn) | 1ère LEVEE (mn) | 3ème PETRISSAGE (sec) | 2ème LEVEE (mn) | 4ème PETRISSAGE (sec) | 3ème LEVEE (mn) | CUISSON (mn) | MAINTIEN AU CHAUD (mn) | EXTRA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 750 | 1 | 3.17 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 50 | 60 | 2.55 |
| | | 2 | 3.17 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 50 | 60 | 2.55 |
| | | 3 | 3.17 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 50 | 60 | 2.55 |
| | | Rapide | 2.37 | | 5 | 5 | 20 | 25 | 10 | 16 | 5 | 36 | 50 | 60 | 2.55 |
| | 1000 g | 1 | 3.22 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 55 | 60 | 2.15 |
| | | 2 | 3.22 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 55 | 60 | 3.00 |
| | | 3 | 3.22 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 55 | 60 | 3.00 |
| | | Rapide | 2.42 | | 5 | 5 | 20 | 25 | 10 | 16 | 5 | 36 | 55 | 60 | 2.20 |
| 5 | 750 | 1 | 1.17 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 45 | 60 | |
| | | 2 | 1.17 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 45 | 60 | |
| | | 3 | 1.17 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 45 | 60 | |
| | 1000 g | 1 | 1.20 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 48 | 60 | |
| | | 2 | 1.20 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 48 | 60 | |
| | | 3 | 1.20 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 48 | 60 | |
| 6 | | | 1.30 | | 5 | 5 | 20 | 60 | | | | | | | |
| 7 | | | 0.14 | | 3 | | 11 | | | | | | | | |
| 8 | 1000 g | | 3.55 | 30 | 5 | 10 | 20 | 39 | 10 | 26 | 10 | 45 | 60 | 60 | 2.58 |
| 9 | | | | 1.05 | | | 5 | | | | | 10 | 50 | | |
| 10 | 1000 g | 1 | 1 | | | | | | | | | | 60 | 60 | |
| | | 2 | 1 | | | | | | | | | | 60 | 60 | |
| | | 3 | 1 | | | | | | | | | | 60 | 60 | |

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1,2,4,5,8 et 10.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

> Débranchez l’appareil et laissez-le refroidir.
> Nettoyez le corps de l’appareil et l’intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.

- Lavez la cuve et le mélangeur à l’eau chaude.
  Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l’eau chaude.
- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
- N’utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N’immergez jamais le corps de l’appareil ou le couvercle.

# CONSIGNES DE SECURITE



**Participons à la protection de l’environnement !**

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

• La sécurité de cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.

• Lisez attentivement le mode d’emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d’emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.

• Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d’autres personnes sans assistance et supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d’utiliser l’appareil en toute sécurité.

• Vérifiez que la tension d’alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.Toute erreur de branchement annule la garantie.

• Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d’installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.

• Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l’intérieur de la maison.

• Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l’utiliser et lorsque vous le nettoyez.

• N’utilisez pas votre appareil s’il ne fonctionne pas correctement ou s’il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

• Toute intervention autre que le nettoyage et l’entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

• Ne mettez pas l’appareil, le câble d’alimentation ou la fiche dans l’eau ou tout autre liquide.

• Ne laissez pas pendre le câble d’alimentation à portée de mains des enfants.

• Le câble d’alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l’appareil, près d’une source de chaleur ou sur angle vif.

• Si le câble d’alimentation ou la fiche sont endommagés, n’utilisez pas l’appareil. Afin d’éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

• Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.

• Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

• N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.

• Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.

• N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.

• Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.

• S' il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.

• Pour votre sécurité, n’utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

• Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d’utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d’éventuelles traces d’utilisation.

• En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l’appareil. L’appareil devient très chaud pendant l’utilisation.

• N’obstruez jamais les grilles d’aération.

• Faites très attention, de la vapeur peut s’échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.

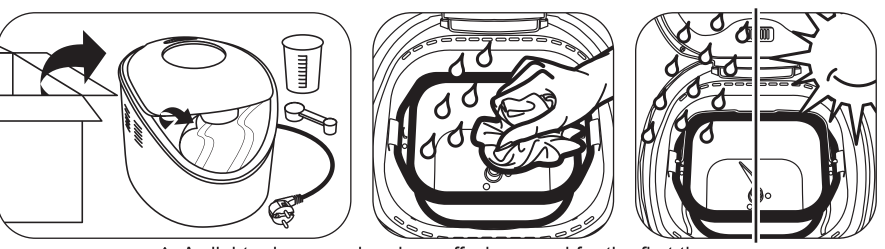
• Lorsque vous êtes en programme n°11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l’ouverture du couvercle.

• Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élement chauffant peut s'enflammer, aussi :
- ne dépassez pas les quantitées indiquées dans les recettes.
- ne dépassez pas 1500 g de pâte au total.

• Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 64 dBa.

GB

# BEFORE YOU BEGIN



⚠ A slight odour may be given off when used for the first time

# GETTING TO KNOW YOUR BREADMAKER

A - lid with window

B - control panel

C - bread pan

D - kneading paddle

graduated beaker - E

tablespoon measure - f1

double doser - F

teaspoon measure - f2

b1 - display screen

b2 - on/off button

b3 - weight selection

b4 - buttons for setting delayed start time

choice of programmes - b6

browning selection button - b5

# INTRODUCTION

**Bread plays an important role in our nutrition.**
**Who has never dreamed of making their own freshly baked bread at home?**
**Now you can using a breadmaker.**

Whether you are a beginner or an expert, all you have to do is add the ingredients and the breadmaker does the rest. You can easily make bread, bread dough, pizza dough, brioche, pasta and jam effortlessly. However be aware that to make the most of your breadmaker a certain learning curve is necessary. Take the time to get to know it and don't be disappointed if your first attempts aren't quite perfect. But if you're impatient to make your first loaf, one of the recipes in the quick-start paragraph will help you take your first steps. Note that the texture of the bread you'll get is more compact than bread from a bakery.
Also, remember that all baked loaves have a hole underneath where the kneading paddle is positioned while the bread is baking in the pan.

# FIRST STEPS

**Tips for making good bread**




Read the instructions carefully and use the recipes: breadmaking using this appliance is not the same as breadmaking by hand!




All the ingredients used must be at room temperature and should be weighed precisely. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other.** All spoon measures are level and not heaped. Incorrect measurements give bad results.




For successful bread making using the correct ingredients is critical (see page 20 & 21). Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.




It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of active dry baker's yeast. Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be used within 48 hours.




To avoid disturbing the preparation while it is rising, we recommend that you place all the ingredients into the pan at the beginning and do not open the lid during use. Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. **First the liquids, then the solids. Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

---

**General order to be followed:**
Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
Salt
Sugar
Flour, first half
Powdered milk
Specific solid ingredients
Flour, second half
Yeast

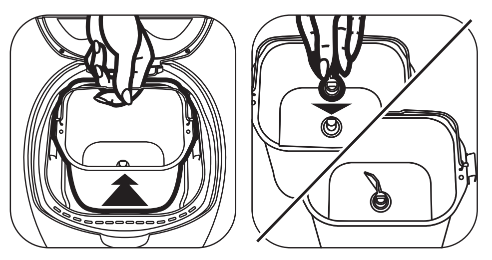
---

# QUICK-START

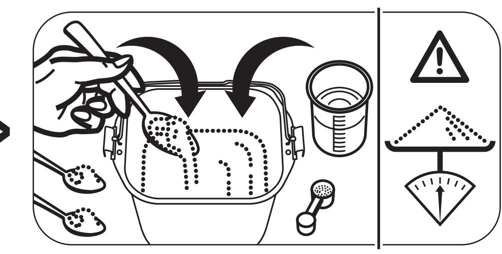
**To get to know your breadmaker, we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf.**

**BASIC BREAD (programme 1)**

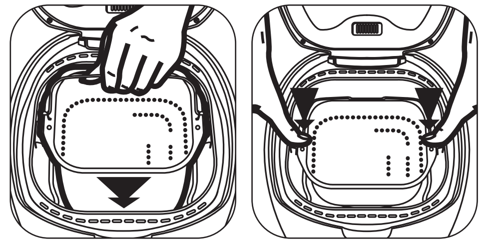
| | | | |
|---|---|---|---|
| BROWNING | > MEDIUM | SALT | > 1.5 teaspoons |
| WEIGHT | > 1000 g | SUGAR | > 1 tablespoon |
| TIME | > 3 :18 | POWDERED MILK | > 2 tablespoon |
| OIL | > 1.5 tablespoons | WHITE BREAD FLOUR | > 550 g |
| WATER | > 300 ml | YEAST | > 1.5 teaspoons |



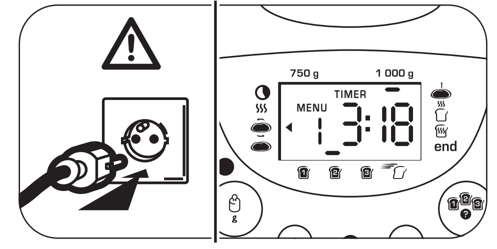
Remove the bread pan by lifting the handle and firmly pulling upward.
Then insert the kneading paddle.



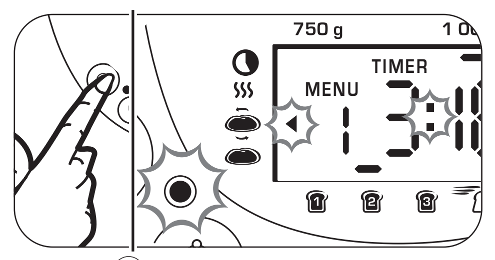
Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended.
Make sure that all ingredients are weighed with precision.



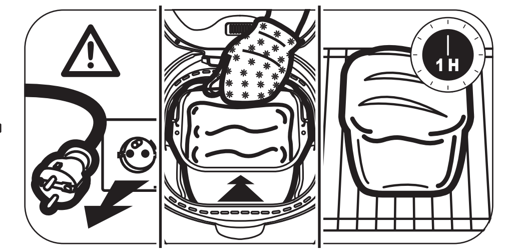
Place the bread pan in the breadmaker. Press down on both sides of the pan so that it clips well to both sides of the breadmaker and engages the drive. NOTE: If the baking pan is incorrectly fitted the paddle with not operate.




Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 settings are displayed by default, i.e. 1000 g, medium browning.

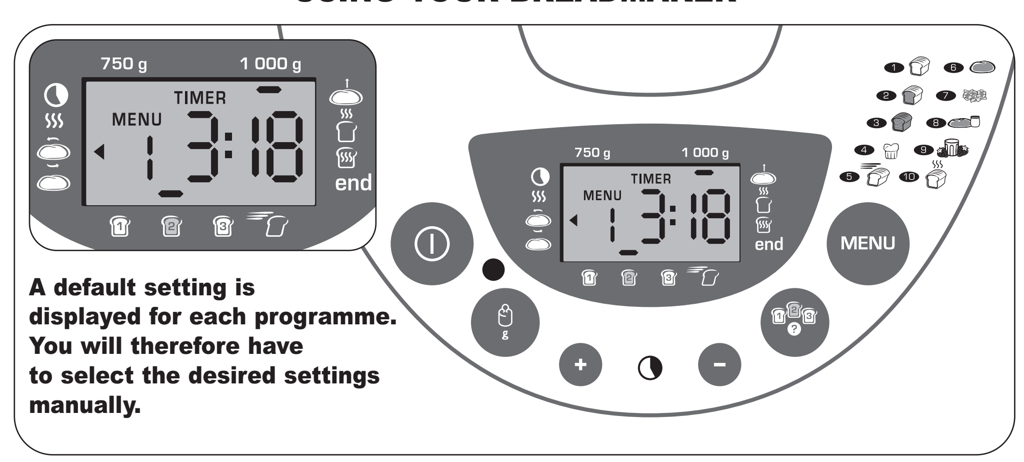



Press the (I) button.
The indicator light ◀ comes on facing the stage the program has reached.
The timer colon flashes. and the timer will count down. The operating indicator lights up.
When baking has finished a beep sounds.




Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker by pulling on the handle. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.

# USING YOUR BREADMAKER




**A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.**

## SELECTING A PROGRAMME

Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.

MENU **The MENU button** enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the (MENU) button, the number on the display panel advances to the next programme, from 1 to 10:

1 > basic white bread
2 > French bread
3 > wholemeal bread
4 > sweet bread
5 > super fast bread
6 > leavened dough (pizza for example)
7 > fresh pasta
8 > yoghurt bread
9 > jams and compots
10 > cooking only

**1** The Basic Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.

**2** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.

**3** The Wholemeal Bread programme should be selected when using wholemeal bread flour.

**4** The Sweet Bread programme is suited to recipes which contain more fat and sugar.

**5** The Super Fast Bread programme is specific to the SUPER FAST bread recipe (see page 23).

**6** The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

**7** Programme 7 only kneads.
It is for unleavened pasta, like noodles for example.

**8** Yoghurt bread is a speciality with an acidic taste, with medium browning, 1000 g only.

**9** The Jams programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

**10** The Cooking Only programme is used to cook for 60 min. It can be selected alone and used:
a) with the Leavened Dough programme,
b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

The breadmaker should not be left unattended when using programme 10.

When the crust has browned to the colour you want, manually stop the programme by pressing the (I) button for several seconds.

### SELECTING THE WEIGHT OF THE BREAD

The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 6, 7, 8 and 9 do not have weight settings. Press the button to set the desired weight of 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

### SELECTING THE COLOUR OF THE CRUST (BROWNING)

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM.
Programmes 6, 7, 8 and 9 do not have a colour setting.
Three choices are possible: LIGHT/MEDIUM/DARK.
If you want to change the default setting, press the button until the indicator light facing the desired setting comes on.

### SELECTING FAST MODE

Recipes 1, 2, 3 and 4 can be made in FAST mode, thus reducing baking time.
Press on the button 4 times to select FAST mode.
The colour of the crust cannot be set in FAST mode.

### START/STOP

Press the button to switch the appliance on. The countdown begins.
To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the button for 5 seconds.

## CYCLES

The indicator light comes on facing the cycle that the breadmaker has reached.
A table (page 24-25) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

| **Preheating** | > | **Kneading** | > | **Rest** | > | **Rising** | > | **Baking** | > | **Warming** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Used for programmes 3 and 8 to let the dough rise better. | | For forming the dough's structure so that it can rise better. | | Allows the dough to rest to improve kneading quality. | | Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma. | | Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust. | | Keeps the bread warm after baking. It is recommende that the bread should be turned out promptly after baking, however. |

**Preheating:** only activated for programmes 3 and 8. The kneading paddle does not operate during this period. This step accelerates yeast activity and thus encourages rising in breads made of flours which tend not to rise well.

**Kneading:** the dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles. During this cycle, and for programmes 1, 3, 4 and 8, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, bacon pieces, etc.
A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (page 24-25) and the “extra” column.
This column indicates the time that will be displayed on your appliance’s screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the “extra” column time from the total baking time.
For example: “extra” = 2:51 and “total time” = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

**Rising:** the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

**Baking:** the bread is in the final baking cycle.

**Warming:** for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8 and 10, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking.
The display remains at 0:00 for one hour of warming. The appliance beeps at regular intervals. At the end of the cycle, it stops automatically after 3 beeps. To stop the warming programme, unplug the appliance.

# DELAYED START PROGRAMME

**You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 5,6,7,9,10.**

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready.
The machine automatically includes the duration of the programme cycles.
Using the + and − buttons, display the calculated time (+ up and − down).
Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep.
Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.
For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the + and − buttons.

Press the button. A beep is emitted. The facing indicator light ◄ switches on and the timer colon : blinks. The countdown begins. The ON light switches on.
If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.
With the delayed start programme do not use recipes which contain fresh milk, eggs, soured cream, yoghurt, cheese or fresh fruit as they could spoil or stale overnight.

### PRACTICAL ADVICE

**If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

**If you plan to run a second programme bake a second loaf,** open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.

# INGREDIENTS

**Fats and oils:** fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

**Eggs:** eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

**Milk:** recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.

**Water:** water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

**Flour:** the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use “strong flour”, “bread flour” or “baker’s flour” rather than standard flour.

Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

**Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe.**

Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer's instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 3.

**Sugar:** use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

**Salt:** salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.

**Yeast:** yeast is what makes the dough rise. Use active dry baker's yeast in packets. The quality of yeast can vary, and it does not always rise in the same way. Bread can therefore come out differently depending on the yeast used.

Old or poorly stored yeast will not work as well as a freshly opened packet of dry yeast.

The proportions indicated are for flaked dried yeast. If you use fresh yeast, multiply the quantity by 3 (in weight) and dilute the yeast in a small amount of warm water with a little sugar for more effective action.

There are dry yeasts in the form of small granular pellets that have to be rehydrated with a small amount of warm water with a little sugar. These are used in the same proportions as flaked dry yeast, but we recommend the latter as it is easier to use.

**Additives** (olives, bacon pieces, etc.)**:** you can add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

- to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
- to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
- to thoroughly drain moist ingredients (olives),
- to lightly flour fatty ingredients for better blending,
- not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough,
- to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height.

## PRACTICAL ADVICE

**Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C). Any liquid used should be tepid, about 20 to 25 C (except for Super Fast Bread which should be 35 to 40 C max.).

**It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.

- if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
- if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.

Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.

**A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

# RECIPES

**For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (page 24-25) and follow the breakdown for the various cycles.Do not alter the quantities or omit ingredients as it can upset the critical balance of the recipe.**

**tsp** > teaspoon - **tbsp** > tablespoon

## PROGRAMME 1

### BASIC WHITE BREAD

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Sunflower oil | 1 tbsp | 1.5 tbsp |
| Water | 245 ml | 300 ml |
| Salt | 1 tsp | 1.5 tsp |
| Sugar | 3 tsp | 1 tbsp |
| Powdered milk | 1 tbsp | 2 tbsp |
| White Bread Flour | 455 g | 550 g |
| Yeast* | 1 tsp | 5 g or 1.5 tsp |

### MILK LOAF

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Butter, softened, diced | 50 g | 60 g |
| Salt | 1.5 tsp | 2 tsp |
| Sugar | 2 tbsp | 2.5 tbsp |
| Liquid milk | 260 ml | 310 ml |
| White Bread Flour | 400 g | 470 g |
| Yeast* | 1 tsp | 5 g or 1.5 tsp |

## PROGRAMME 2

### FRENCH BREAD **

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Water | 270 ml | 360 ml |
| Salt | 1.5 tsp | 2 tsp |
| White Bread Flour | 460 g | 620 g |
| Yeast | 5 g or 1.5 tsp | 2 tsp |

### FARMHOUSE LOAF

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Water | 270 ml | 360 ml |
| Salt | 1.5 tsp | 2 tsp |
| White Bread Flour | 370 g | 500 g |
| Rye flour | 90 g | 120 g |
| Yeast | 5 g or 1.5 tsp | 2 tsp |

## PROGRAMME 3

### WHOLEMEAL LOAF

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Sunflower oil | 2 tsp | 1 tbsp |
| Water | 270 ml | 360 ml |
| Salt | 1.5 tsp | 2 tsp |
| Sugar | 2 tsp | 1 tbsp |
| Flour | 225 g | 300 g |
| Wholemeal flour | 225 g | 300 g |
| Yeast* | 1 tsp | 5 g or 1.5 tsp |

### PEASANT BREAD

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Sunflower oil | 2 tsp | 1 tbsp |
| Water | 270 ml | 360 ml |
| Salt | 1.5 tsp | 2 tsp |
| Sugar | 2 tsp | 1 tbsp |
| Flour | 230 g | 300 g |
| Rye flour | 110 g | 150 g |
| Wholemeal flour | 110 g | 150 g |
| Yeast* | 1 tsp | 5 g or 1.5 tsp |

* = Flaked dried type. In UK us e"Easy Bake" or "Fast Action" yeast.
** = Sugar is not included in the recipe, instead the yeast feeds on the natural starches and sugars in the flour.
*** = Add when machine beeps.

**tsp** > teaspoon - **tbsp** > tablespoon

## PROGRAMME 4

### BRIOCHE

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Eggs | 2 | 3 |
| Butter | 150 g | 175 g |
| Liquid milk | 60 ml | 70 ml |
| Salt | 1 tsp | 1.5 tsp |
| Sugar | 3 tbsp | 4 tbsp |
| White Bread Flour, type 55 | 360 g | 440 g |
| Yeast* | 2 tsp | 2.5 tsp |

**Optional:** 1 teaspoon orange blossom water.

### KUGELHOPF

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Eggs | 2 | 3 |
| Butter | 140 g | 160 g |
| Liquid milk | 80 ml | 100 ml |
| Salt | 1/2 tsp | 1 tsp |
| Sugar | 4 tbsp | 5 tbsp |
| White Bread Flour | 350 g | 420 g |
| Yeast* | 2 tsp | 2.5 tsp |
| Raisins*** | 100 g | 150 g |

**Optional:** soak the raisins in a light syrup (50% sugar 50% water) or alcohol such as schnapps or grape eau de vie.
**Optional:** place whole almonds on the top of the dough at the end of the last kneading cycle.

## PROGRAMME 5

### SUPER FAST BREAD

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Sunflower oil | 1 tbsp | 1.5 tbsp |
| Water (35 to 40°C max.) | 270 ml | 360 ml |
| Salt | 1 tsp | 1.5 tsp |
| Sugar | 1 tbsp | 1 tbsp |
| Powdered milk | 1 tbsp | 2 tbsp |
| White Bread Flour | 430 g | 570 g |
| Yeast* | 3 tsp | 3.5 tsp |

## PROGRAMME 8

### YOGHURT BREAD

| | 1000 g |
|---|---|
| Water | 200 ml |
| Plain yoghurt | 1 (125 g) |
| Salt | 2 tsp |
| Sugar | 1 tbsp |
| White Bread Flour | 480 g |
| Rye flour | 70 g |
| Yeast* | 2.5 tsp |

## PROGRAMME 6

### PIZZA DOUGH

| | 750 g | 1000 g |
|---|---|---|
| Olive oil | 1 tbsp | 1.5 tbsp |
| Water | 240 ml | 320 ml |
| Salt | 1.5 tsp | 2 tsp |
| White Bread Flour | 480 g | 640 g |
| Yeast* | 1 tsp | 5 g or 1.5 tsp |

## PROGRAMME 7

### FRESH PASTA

| | 1000 g |
|---|---|
| Eggs | 5 |
| Water | 60 ml |
| Flour (in UK Plain Flour) | 600 g |
| Salt | 1 tsp |

## PROGRAMME 9

### JAMS AND COMPOTES

Cut or chop up the fruit of your choice before putting in the breadmaker.

**Strawberry, peach, rhubarb or apricot jam:**
580 g fruit, 360 g sugar, juice of 1 lemon.

**Orange marmalade:**
500 g fruit, 400 g sugar.

**Apple/rhubarb compote:**
750 g fruit, 4.5 tbsp sugar

**Rhubarb compote:**
750 g fruit, 4.5 tbsp sugar.

Note: When making jam never exceed the quantity in the recipe otherwise it could boil over.

OW3000 TEFAL ref 3313489 19/07/06 14:21 Page 25



| PROGRAMME | WEIGHT | BROWNING | TOTAL TIME (h) | PREHEATING (mn) | 1st KNEADING (mn) | REST (mn) | 2nd KNEADING (mn) | 1st RISING (mn) | 3rd KNEADING (sec) | 2nd RISING (mn) | 4th KNEADING (sec) | 3rd RISING (mn) | COOKING (mn) | KEEP WARM (mn) | EXTRA* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 Basic White Bread | 750 | 1 | 3.13 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 48 | 60 | 2.51 |
| | | 2 | 3.13 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 48 | 60 | 2.51 |
| | | 3 | 3.13 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 48 | 60 | 2.51 |
| | | Fast | 2.12 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 9 | 10 | 30 | 48 | 60 | 1.50 |
| | 1000 g | 1 | 3.18 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 53 | 60 | 2.56 |
| | | 2 | 3.18 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 53 | 60 | 2.56 |
| | | 3 | 3.18 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 15 | 50 | 53 | 60 | 2.56 |
| | | Fast | 2.17 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 9 | 10 | 30 | 53 | 60 | 1.55 |
| 2 French Bread | 750 | 1 | 3.30 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 50 | 60 | 3.30 |
| | | 2 | 3.30 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 50 | 60 | 3.30 |
| | | 3 | 3.30 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 50 | 60 | 3.30 |
| | | Fast | 2.30 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 16 | 10 | 39 | 50 | 60 | 2.30 |
| | 1000 g | 1 | 3.32 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 52 | 60 | 3.32 |
| | | 2 | 3.32 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 52 | 60 | 3.32 |
| | | 3 | 3.32 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 31 | 10 | 60 | 52 | 60 | 3.32 |
| | | Fast | 2.32 | | 5 | 5 | 20 | 15 | 10 | 16 | 10 | 39 | 52 | 60 | 2.32 |
| 3 Wholemeal Bread | 750 | 1 | 3.43 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 48 | 60 | 2.56 |
| | | 2 | 3.43 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 48 | 60 | 2.56 |
| | | 3 | 3.43 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 48 | 60 | 2.56 |
| | | Fast | 2.28 | 5 | 5 | 5 | 15 | 24 | 10 | 11 | 10 | 35 | 48 | 60 | 2.06 |
| | 1000 g | 1 | 3.45 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 50 | 60 | 2.58 |
| | | 2 | 3.45 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 35 | 50 | 60 | 2.58 |
| | | 3 | 3.45 | 30 | 5 | 5 | 15 | 49 | 10 | 26 | 10 | 45 | 50 | 60 | 2.58 |
| | | Fast | 2.30 | 5 | 5 | 5 | 15 | 24 | 10 | 11 | 10 | 35 | 50 | 60 | 2.08 |

* Time on display to add extra infredients egg, dried fruit, nuts, olives, etc.

OW3000 TEFAL ref 3313489 19/07/06 14:21 Page 26

| PROGRAMME | WEIGHT | BROWNING | TOTAL TIME (h) | PREHEATING (mn) | 1st KNEADING (mn) | REST (mn) | 2nd KNEADING (mn) | 1st RISING (mn) | 3rd KNEADING (sec) | 2nd RISING (mn) | 4th KNEADING (sec) | 3rd RISING (mn) | COOKING (mn) | KEEP WARM (mn) | EXTRA* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 Sweet Bread | 750 | 1 | 3.17 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 50 | 60 | 2.55 |
| | | 2 | 3.17 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 50 | 60 | 2.55 |
| | | 3 | 3.17 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 50 | 60 | 2.55 |
| | | Fast | 2.37 | | 5 | 5 | 20 | 25 | 10 | 16 | 5 | 36 | 50 | 60 | 2.55 |
| | 1000 g | 1 | 3.22 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 55 | 60 | 2.15 |
| | | 2 | 3.22 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 55 | 60 | 3.00 |
| | | 3 | 3.22 | | 5 | 5 | 20 | 39 | 10 | 26 | 5 | 52 | 55 | 60 | 3.00 |
| | | Fast | 2.42 | | 5 | 5 | 20 | 25 | 10 | 16 | 5 | 36 | 55 | 60 | 2.20 |
| 5 Super Fast Bread | 750 | 1 | 1.17 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 45 | 60 | |
| | | 2 | 1.17 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 45 | 60 | |
| | | 3 | 1.17 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 45 | 60 | |
| | 1000 g | 1 | 1.20 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 48 | 60 | |
| | | 2 | 1.20 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 48 | 60 | |
| | | 3 | 1.20 | | 2 | | 10 | 20 | | | | | 48 | 60 | |
| 6 Dough | | | 1.30 | | 5 | 5 | 20 | 60 | | | | | | | |
| 7 Pasta | | | 0.14 | | 3 | | 11 | | | | | | | | |
| 8 Yoghurt Bread | 1000 g | | 3.55 | 30 | 5 | 10 | 20 | 39 | 10 | 26 | 10 | 45 | 60 | 60 | 2.58 |
| 9 Jam | | | | 1.05 | | | 5 | | | | | 10 | 50 | | |
| 10 Bake only | 1000 g | 1 | 1 | | | | | | | | | | 60 | 60 | |
| | | 2 | 1 | | | | | | | | | | 60 | 60 | |
| | | 3 | 1 | | | | | | | | | | 60 | 60 | |

Comment: the total duration does not include warming time for programmes 1, 2, 4, 5, 8 and 10.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

**Not getting the expected results? This table will help you.**

| | Bread rises too much | Bread falls after rising too much | Bread does not rise enough | Crust not golden enough | Sides brown but bread not fully cooked | Top and sides floury |
|---|---|---|---|---|---|---|
| The Ⓘ button was pressed during baking | | | | ● | | |
| Not enough flour | | ● | | | | |
| Too much flour | | | ● | | | ● |
| Not enough yeast | | | ● | | | |
| Too much yeast | | ● | | ● | | |
| Not enough water | | | ● | | | ● |
| Too much water | | ● | | | ● | |
| Not enough sugar | | | ● | | | |
| Poor quality flour | | | ● | ● | | |
| Wrong proportions of ingredients (too much) | ● | | | | | |
| Water too hot | | ● | | | | |
| Water too cold | | | ● | | | |
| Wrong programme | | | ● | ● | | |

# TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

| PROBLEMS | SOLUTIONS |
|---|---|
| The kneading paddle is stuck in the pan | • Let it soak before removing it. |
| The kneading paddle is stuck in the bread | • Lightly oil the kneading paddle before adding the ingredients to the pan |
| After pressing on Ⓘ, nothing happens | • The machine is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles.<br>• A delayed start has been programmed.<br>• The programme includes preheating |
| After pressing on Ⓘ, the motor is on but no kneading takes place | • The pan has not been correctly inserted.<br>• Kneading paddle missing or not installed properly. |
| After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens | • You forgot to press on Ⓘ after programming.<br>• The yeast has come into contact with salt and/or water.<br>• Kneading paddle missing. |
| Burnt smell | • Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product.<br>• The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe. |

# CLEANING AND MAINTENANCE

> Unplug the appliance and let it cool down.
> Clean the body of the appliance and the inside of the pan with a damp sponge. Dry thoroughly.
> Wash the pan and kneading paddle in hot water.
If the kneading paddle remains stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
> Remove the lid to clean it with hot water.
> Do not wash any part in a dishwasher.
> Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
> Never immerse the body of the appliance or the lid.

# SAFETY RECOMMENDATIONS



**Let's help to protect the environment!**
ⓘ Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
➲ Take it to a collection point so it can be processed.

> This appliance complies with the technical safety rules and standards in force.

> Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.

> This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely.

> Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.

> Your appliance must be plugged into an earthed socket. If this is not the case, an electric shock may be received, should a fault develop. For your safety, earthing must correspond to the electrical system standards applicable in your country.

> Your appliance is designed for indoor home use only.

> Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.

> Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

> All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.

> Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

> Do not leave the power cord hanging within reach of children.

> The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.

> Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised service centre to avoid any danger (see the list in the service booklet).

> Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.

> Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.

> Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.

> Do not place the appliance on other appliances.

> Do not use the appliance as a source of heating.

> Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.

> Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.

> For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.

> All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.

> At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.

> Never obstruct the air vents.

> Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.

> When using programme No. 9 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.

> Caution, if the dough overflows the baking cavity and touches the heating element, it can catch fire, therefore:
- do not exceed the quantities indicated in the recipes.
- do not exceed a total of 1000 g of dough.

> The measured noise level of this product is 64 dBA.